

La préservation du patrimoine gastronomique Algérien, levier pour le développement du tourisme durable

Ratiba BAOUALI

Maitre de conférences B Université sciences et technologie Houari Boumedienne
baoualir@hotmail.fr

BAZIZ AMEL

Maitre de conférences A Université sciences et technologie Houari Boumedienne
Bazizusthb@yahoo.fr

Ali HADJIEDJ

Professeur Université sciences et technologie Houari Boumedienne
ali.usthb@hotmail.fr

Résumé :

L'attractivité d'une destination touristique est le résultat de nombreux facteurs. Patrimoine, Paysage, accessibilité assurée par les moyens de transport, convivialité et sociabilité. Le patrimoine gastronomique est directement ou indirectement, lié à une partie de ces facteurs. C'est de cette nouvelle forme du phénomène touristique que nous avons choisi de traiter l tourisme qui représente une part appréciable dans les recettes des premiers pays touristiques dans le monde, France, USA, Allemagne, Italie, Espagne, etc.....

L'Algérie dispose de potentialités touristiques indéniables en raison de sa position favorable en termes de géographie et de transport, de son climat doux de ses beautés naturelles, de son héritage culturel et architectural abondant sa situation dans le bassin méditerranéen qui attire 30% des arrivés internationales et représentant 28% des recettes du tourisme.

L'art culinaire algérien possède ses propres spécificités et pourtant seul un véritable connaisseur ne saurait confondre un tajine algérien avec l'un de ses cousins originaires d'autres pays maghrébins. La cuisine algérienne bénéficie également d'une multitude d'influences étrangères : turques, espagnoles et françaises.

Malgré la mise en oeuvre d'une politique touristique intégrée aux plans nationaux dès 1967, l'Algérie n'a pas valorisé sa vocation touristique contrairement à ces voisins méditerranéens où ce secteur est devenu stratégique pour leur développement.

Le déficit important enregistré face à une demande croissante et variée commande une exploitation multiforme des ressources disponibles dans le but de diversifier et d'améliorer qualitativement et quantitativement l'offre touristique.

La promotion de l'offre touristique durable est extrêmement variable d'une destination à une autre, mais globalement elle reste faible dans la majorité des destinations observées et ce pour plusieurs raisons.

Tout d'abord l'offre en question est souvent insuffisante pour en faire un axe stratégique du marketing touristique. Les objectifs que nous avons arrêtés se résument comme suit :

- Démontrer l'apport de patrimoine gastronomique dans le développement du tourisme en Algérie.
- Evaluer l'impact du patrimoine gastronomique pour la mise en marche de la destination algérie

Notre recherche a exigé une réflexion à plusieurs niveaux, Le premier niveau de connaissance concerne le patrimoine gastronomique comme facteur de développement du tourisme le

deuxième niveau consiste en diagnostic axé sur le cadre naturel, socioéconomique de l'Algérie qui favorise l'activité touristique, nous aborderons dans le troisième niveau les caractéristiques de l'offre touristique et l'impact du patrimoine gastronomique sur le développement touristique à travers les différents projets d'investissements qui sont en cours à l'échelle du pays. Une synthèse de ces trois niveaux nous permettra d'identifier quelques éléments de réponses aux questions qui ont constitué notre problématique.

Notre recherche a suscité un travail qui consiste en :

- Etude des travaux de conception réalisés par des organismes spécialisés ministère du tourisme algérien : schéma national d'aménagement touristique,
- Collecte de données statistiques, d'après les documents établis par divers services de l'administration publique (agence nationale du développement du tourisme,....)

Mots clés : Tourisme durable, patrimoine gastronomique, développement touristique, L'art culinaire

Summary:

The attractiveness of a tourist destination is the result of many factors. Heritage Landscape, accessibility provided by the transportation, friendliness and sociability. The gastronomic heritage is directly or indirectly linked to some of these factors. What is this new form of tourism phenomenon that we have chosen to treat? Tourism represents a significant part of its revenues leading tourist destination in the world, France, USA, Germany, Italy, Spain, etc.

Algeria has undeniable potential for tourism because of its favorable position in terms of geography and transportation, mild climate of its natural beauty, abundant cultural and architectural heritage that attracts 30% of international arrivals and representing 28% of revenue from tourism.

The Algerian culinary art has its own specificities and yet only a true connoisseur can not confuse an Algerian tagine with one of his cousins from other Maghreb countries. Algerian kitchen also boasts a multitude of foreign influences: Turkish, Spanish and French. Despite the implementation of an integrated national tourism policy since 1967, Algeria has not upgraded its tourist sector unlike these Mediterranean neighbors where this sector has become strategic for their development.

The widening deficit facing increasing demand and varied commands a multifaceted use of available resources in order to diversify and improve quality and quantity of tourist offer. The promotion of sustainable tourism offer is extremely variable from one destination to another, but overall it remains low in most destinations observed for several reasons. First offer in question is often insufficient to make a strategic focus of tourism marketing. The goals we have arrested are as follows:

- Demonstrate the contribution of gastronomic heritage in the development of tourism in Algeria.
 - Assess the impact of gastronomic heritage for the start of the destination Algeria
- Our search has demanded reflection at various levels,

The first level of knowledge concerning gastronomic heritage as a factor in the development of tourism second level consists focused on natural, socio-economic of Algeria that promotes tourism diagnosis, we will discuss the characteristics, in the end supply the impact of tourism and gastronomic heritage tourism development through the various investments that are underway across the country projects.

A summary of these three levels allow us to identify some answers to questions that have been our problem

Our research has generated work that is - in :

- Study design work carried out by specialized organizations Algerian minister of tourism : national tourism development scheme ,
- Collection of statistical data, according to documents prepared by various departments of the national government tourism development agency,)

Keywords: sustainable tourism, gastronomic heritage tourism development , Culinary art

Introduction :

« progressivement , le tourisme est devenu un système complexe ,multifactoriel, de dimension multidisciplinaire , de la simple villégiature bourgeoise ou aristocratique , héritée du XIXème siècle , nous sommes aujourd'hui passé à une multiplicité de formes de l'activité touristique et des organisation spatiales et territoriales induits.la dynamique contemporaine du management du tourisme implique une approche politique , stratégique et opérationnelle qui mêle les dimensions du marché , d'organisation des système productifs et des espaces de compréhension et de maîtrise des environnements humains , sociaux , économique et culturelle »¹ .

Tout moyen du développement économique de tourisme est formidable vecteur des valeurs portées par le développement durable, développer un tourisme qui préserve l'équilibre entre les aspects environnementaux, économiques, sociaux : voilà l'ambition du développement touristique durable..

L'importance du tourisme selon Georges Gazes² s'explique par plusieurs facteurs d'ordre démographique, technologique, social, juridique ou économique, nous en citons quelques un :

- le développement spectaculaire des activités de tourisme et de loisirs dans le désordre, la diminution et l'aménagement du temps de travail, l'urbanisation des modes de vie, l'avancement de l'âge de la retraite, l'allongement de la durée de vie, l'augmentation des revenus, la massification des produits du tourisme, l'amélioration des moyens de transport (extension des réseaux autoroutiers, développement des trains à grande vitesse, déréglementation des transports aériens) sont des facteurs qui ont contribué au développement du tourisme en général .
- le fractionnement des séjours, la diminution de leur durée et la réduction des distances sont autant de facteurs liés aux évolutions décrites ci-dessus qui ont favorisé la croissance du tourisme.

L'intérêt renforcé de la population pour les ressources culturelles et patrimoniale surtout le Le tourisme culinaire qui agit de plus en plus comme un catalyseur de la mondialisation par l'intensification des relations économiques, sociales et culturelles à travers les frontières.

Ce type de tourisme développe des repères identitaires, des valeurs refuges que l'on souhaite mieux connaître, visiter, faire partager et surtout protéger / conserver afin de les transmettre aux générations futures.

« L'Algérie dont le développement s'appuie à 98% sur les revenus hydrocarbures s'inquiète davantage et s'oriente après un long retard, vers la valorisation et la promotion de toutes ses

¹ Lozato Giotart J-P et Balfet M (2003) , Management du tourisme ,Pearson EducationFrance, Paris.

² GAZES G .(1996) , Le Tourisme Urbain , QUE SAIS JE ? France .

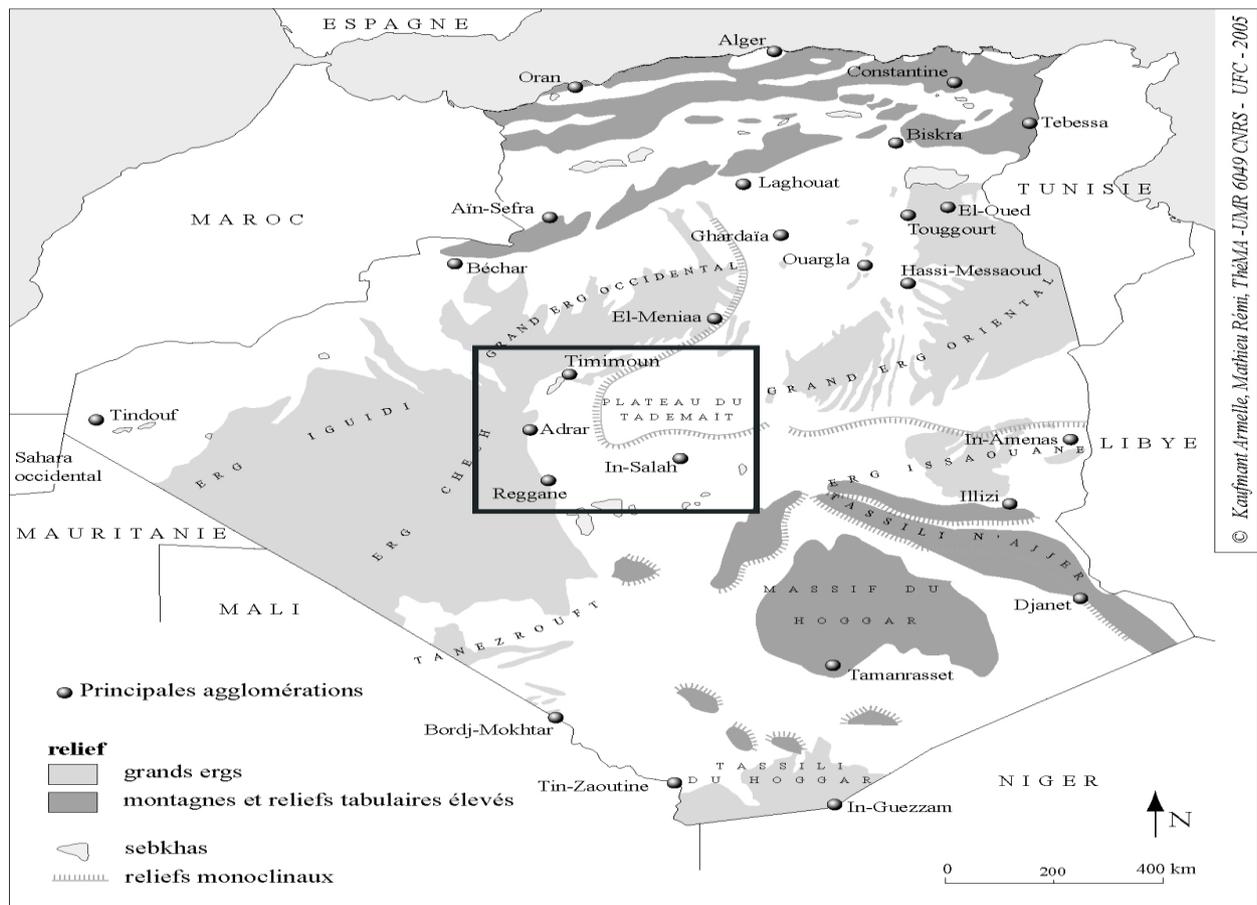
³ HADJIEDJ. A. Avril 2008 « le tourisme une des alternatives économiques de l'après pétrole essai d'analyse du cas algérien » actes du colloque international sur le tourisme, secteur de l'économie de substitution et de développement durable » Alger.

ressources, dont le tourisme qui se singularise par d'énormes potentialités géographiques, historiques et humaines non encore valorisées »³

Il est temps de donner l'importance à d'autres secteurs tels que le tourisme, l'un des secteurs les plus étendus et à la croissance la plus rapide au monde, dont l'influence se fait sentir bien au-delà de ses aspects économiques et commerciaux ; d'après de récentes estimations du Conseil mondial des voyages et du tourisme, le tourisme représente environ 10 % du produit intérieur brut mondial et emploie quelque 215 millions de personnes c'est-à-dire un emploi sur 12 serait le fait du tourisme.

L'Algérie dispose de potentialités touristiques indéniables en raison de sa position favorable en termes de géographie et de transport (fig.1), de son climat doux de ses beautés naturelles, de son héritage culturel et architectural abondant sa situation dans le bassin méditerranéen qui attire 30% des arrivées internationales et représentant 28% des recettes du tourisme.

Fig.1 position géographique de l'Algérie



Source : www.lexilogos.com/algerie_carte.htm

Le déficit important enregistré face à une demande croissante et variée commande une exploitation multiforme des ressources disponibles dans le but de diversifier et d'améliorer qualitativement et quantitativement l'offre touristique.

A ce titre, la diversité de la demande a été satisfaite à travers notamment, le développement des produits touristiques essentiels tels que : le tourisme balnéaire, le tourisme d'affaires et de conférences, le tourisme saharien, le tourisme thermal, le tourisme culturel, le tourisme sportif de loisir et de détente. Les choix opérés juste après l'indépendance ont accordé la priorité au

tourisme balnéaire dans une perspective d'ouverture de l'Algérie au tourisme international. malgré la richesse du patrimoine gastronomique algérien La promotion du tourisme culinaire est extrêmement variable d'une destination à une autre , mais globalement elle reste faible dans la majorité des destinations observées et ce pour plusieurs raisons .

Tout d'abord l'offre en question est souvent insuffisante pour en faire un axe stratégique du marketing touristique. le tourisme culinaire reste marginaliser dans la politique globale de développement du secteur du tourisme ..Dans certain cas le tourisme culinaire n'est qu'une des composantes d'une politique globale de développement touristique.

1 - Les atouts naturels de l'Algérie :

L'Algérie, pays avec 2,38 millions de km² recèle de multiples facettes allant du littoral, des montagnes de l'Atlas, des steppes des Hauts Plateaux, aux Suds avec le Hoggar, le Tassili-N'Ajjer, le Bas Sahara, le Touat Gourara....

1-1-Le littoral :

La situation géographique des côtes algériennes à l'échelle de la Méditerranée et leur diversité climatique, font qu'elles comprennent de nombreux sites d'intérêts stratégiques.

L'espace côtier comprend les écosystèmes maritimes dunaires et les écosystèmes littoraux pré-forestiers ;. D'Est en Ouest, les principales ressources en la matière sont les suivantes:

- La zone côtière marine d'El Kala , qui présente la particularité de combiner dans un étage bioclimatique humide, l'interface d'un écosystème forestier, lacustre et marin. La zone des lacs couvre près de 15.000 hectares. Elle comprend une richesse faunistique et floristique exceptionnelle: grandes roselières entrecoupées d'aulnaies, macrophytes, espèces boréales et tropicales, poule sultane, fuligule morillon, foulque macroule,...

La partie sous marine est aussi d'une richesse remarquable: prairie aquatique, récifs coralliens, mérrou noir et badèche, présence signalée du phoque moine,....

- Le parc de Gouraya qui offre des paysages d'exception sur une dizaine de km de côte.
- Le parc de Taza qui présente des micro formes rarissimes: falaises plongeantes, encoches littorales, grottes sous marines,...
- Les îles Aguellis au large de Réghaia , le banc des Kabyles, l'aire marine de Tizirt, les îles de Rachgoun, sont autant de sites marins utiles à reconnaître et à protéger.
- Le parc national du Chenoua qui s'étend sur environ 5000 hectares, le mont côtier du Chenoua présente un intérêt paysagique mais surtout floristique . Les îlots qui parsèment la mini baie sont importants pour les oiseaux pélagiques.
- La réserve naturelle des Iles Habibas est plus particulièrement intéressante du fait des nombreuses espèces rares qui vivent ou qui trouvent refuge: Goéland d'Audouin, Faucon d'Eléonore, Murenne, Corb, Mendolle, Girelle royale,

1-2-Les zones sahariennes :

Parmi tous les pays sahariens, l'Algérie dispose de la partie la plus vaste du territoire saharien avec environ 2 millions de km² réparties sur 4 région du grand sud :

- l'Adrar au sud ouest, avec 4 27000 km pour , et connue pour le brassage de différentes cultures, ses foggaras et ses forteresses séculaires.
- L'illizi : le Tassili n'Ajjer à l'externe sud est qui occupe une superficie de 286808 km² . Cette région est connue pour le parc national du Tassili. Celui-ci classé depuis 1982, patrimoine mondial de l'UNESCO, constitue un véritable creuset où les éléments naturels, culturels, et historiques vivent en symbiose.
- La vallée du M'ZAB :Le classement de la vallée du M'Zab sur la liste du patrimoine mondial concerne tout autant l'ensemble historique, urbanistique et architectural que sont les villes de Beni Izguen, Bou Noura et Melika, que la palmeraie et l'économie du système

de captage des eaux (fogaras). Le problème essentiel auquel se heurte la protection de ce patrimoine est de concilier le développement urbain et économique de la région et la préservation de ce fragile écosystème.

- Tamanrasset : le Hoggar. Cette région recouvre 113000 km².

Le parc national au Hoggar créé en 1987, est caractérisé par son relief, sa faune sa flore et ses gravures rupestres. en constituent le principal attrait touristique.

- Tindouf avec une superficie de 168000 km³, est réparties pour ses anciens ksours.

Les notions de développement d'un tourisme "responsable" et "durable" prennent tout leur sens dans le contexte du sud. Elles impliquent :

- le respect des spécificités de cette région et sa préservation par l'identification du type et du nombre de touristes.

A ce sujet, il a été cité l'exemple de la grotte de Lascaux en France, dont le nombre de visiteurs a été réduit à 5 par 24 heures afin de préserver les peintures rupestres de la détérioration qu'occasionne le gaz carbonique.

- une formation spécifique, notamment à destination des guides qui ont une mission particulière dans le sud. En effet, leur rôle dépasse l'accompagnement, ils doivent être également imprégnés des modes de vies des populations locales et des contraintes naturelles du sud.
- des retombées des activités touristiques sur les populations locales, qui sont les principales garantes de la préservation culturelle et environnementale de leurs régions.

Dans l'échelle de valeur des Européens, les besoins nouveaux s'orientent de plus en plus vers les échanges de culture, vers la découverte de nouvelles régions , plus tôt que vers le confort.

2- Tourisme, patrimoine et gastronomie :

L'Algérie dispose d'un patrimoine matériel et immatériel riche et de sites exceptionnels: historiques et archéologiques (sites Néolithiques, Punique Romains, Byzantins, Musulmans...). La valorisation du patrimoine gastronomique et culturel à travers notamment le tourisme culinaire doit donc embrasser toutes ces dimensions et envisager la protection et la valorisation de tous les éléments constitutifs de ce patrimoine à savoir : le folklore , l'artisanat, la gastronomie ou fetes gastronomique locales voire les manifestations culturelles .

La curiosité gastronomique peut être un motif de déplacement touristique, il arrive qu'elle justifient à elle seule le voyage la plupart du temps la gastronomie se combine avec bonheur à d'autres centres d'intéret.

Selon le sociologue américain Lucy Long⁴ qui fut la première, insistent sur l'idée d'une connaissance et d'une imprégnation d'une culture, d'une société et/ou d'un lieu à travers les plats et/ou les boissons consommés.

En Algérie, l'art culinaire traditionnel, produit d'un brassage culturel multiple est un indicateur supplémentaire, il témoigne d'une hospitalité avérée et nullement surfaite.

Des produits du terroir de très haute qualité, qui font la renommée des plaines et des piémonts à l'image de la Mitidja et Médéa, contribuent dans une large mesure à l'élaboration de cette diversité culinaire parmi lesquels nous pouvons citer Le couscous qui fait aujourd'hui partie des habitudes alimentaire des français. et autres plats à base de semoule de blé, et le méchoui auxquels s'ajoutent des spécificités locales : Chakhchoukha, Doubara

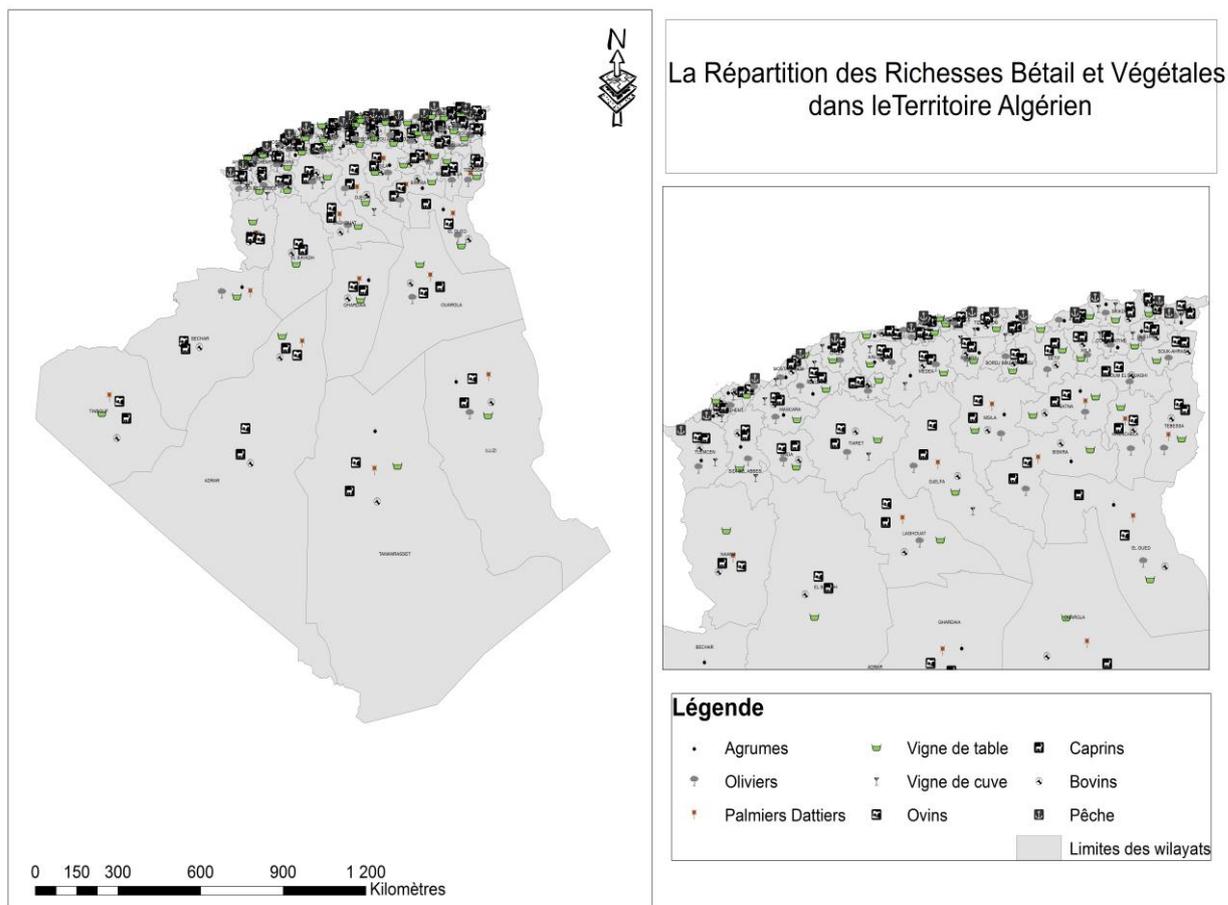
2-1 Richesse agricole de l'algérie

Les caractéristiques du climat algérien ressemble-à celui des rives méditerranéennes tout entières, d'Europe, d'Asie , ou d'Afrique de ce fait l'Algérie dans sa partie nord n'a pas des

⁴ Culinary tourism lucyM.long2004 university press kentucky USA.

cultures très différentes de celles de France ou d'Espagne ce seront les céréales, la vigne, l'olivier, les fruits, les légumes, etc...par contre le palmier-dattier représente pour les oasis du Sahara une richesse inestimable tant sur le plan intérieur, parce qu'elle est presque l'unique ressource du Sahara et elle constitue l'aliment principal de ses habitants que extérieur, car elle est fournie à l'exportation, concernant le bétail il est la principale ressource, à des degrés différents, bien entendu, selon les régions. La population locale se nourrit du lait et de la viande .fig 2

Fig 2 : répartition des richesses bétail et végétales en Algérie



Etablie par l'auteur

Source : établie par l'auteur

2-2 Les fêtes locales en Algérie , facteur de développement du tourisme culinaire :

Le Tafsit « les Couleurs du Printemps » à Tamarrasset

Fête de trois jours, célébrant le printemps et précédant l'arrivée des grandes chaleurs estivales et des vents de sable. Tafsit est devenue au fil des années « une kermesse géante » où les touristes se retrouvent en pèlerinage. Dans la tradition populaire Tafsit – qui veut dire printemps – est une occasion pour organiser de nombreux concours comme ceux du meilleur chameau ou du meilleur plat et d'assister à des soirées musicales animées par des troupes locales. Tafsit est célébrée le jour d'El Achoura, à la fin du mois d'Avril.

Le S'Boue à Timimoun Coïncidant avec la fête du Mawlid (célébration de la naissance du Prophète Mohamed), la fête de S'Boue, qui dure sept jours et sept nuits et est rythmée par le

son des Karkabous, est devenue au fil des années une grande attraction touristique avec des circuits à travers les vieux ksour et palmeraies du Gourara.

Maoussim Taghit, la fête de la datte à Bechar Le Maoussim de Taghit est célébré à la fin de chaque mois d'Octobre, pour la récolte de la datte, principale ressource de la Saoura. Cette fête, dont l'existence remonte à plus de 19 siècles, dure 3 jours durant lesquels on peut entendre les sons du bendir, du goubri et des chants.

Festival de Timgad Organisé sur le site archéologique de Timgad (nord-est du pays), lors de la première semaine du mois de juillet, ce festival a pour vocation de faire redécouvrir le peuple des Aurès dont la culture est riche et millénaire.

La Fête de la Poterie (région de Mâatkas) La fête de la poterie se déroule chaque année au mois de juin, dans la région de Mâaktas, près de Boghnie, au sud de Tizi Ouzou. Le métier de la poterie est, dans cette région, essentiellement féminin et les femmes des Ath Khlil sont réputées pour la qualité de leurs ouvrages réalisés à l'aide d'ustensiles domestiques et à partir d'argile rouge.

La Fête du Bijou d'Argent (région d'Ath Yenni) : Les Ath yennie fêtent chaque année, au cours du mois de juillet, le bijou en argent. Le bijou de la région est célèbre pour la finesse de l'ouvrage. Sa réalisation, traditionnellement accomplie par les hommes, est depuis ces dernières années partagée par les femmes. Le savoir-faire et les secrets de la fabrication artisanale sont transmis de père en fils et jalousement gardés par les Ath Yenni. La légende raconte qu'autrefois les artisans bijoutiers refusaient de marier leurs filles à l'extérieur de la région de peur de voir leur secret s'évaporer. Le bijou est serti d'argent et de corail, ornement principal qui peut aussi être agrémenté d'émail dans les couleurs d'usage : jaune pour le soleil, vert pour la nature et le bleu pour le ciel. Des coloris inspirés de la nature,

2-3spécificité de la gastronomie Algérienne :

La diversité de la gastronomie algérienne est fortement liée à la diversité naturelle, Cinq riches écosystèmes de nature différentes sont présents sur le territoire algérien : **littoral, steppe, montagnes, systèmes oasiens et systèmes sahariens**. Ils constituent par leur variété et leur richesse, des réserves pour la cuisine algérienne essentiellement méditerranéenne et saharienne. Elle offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine qui fait appel à une multitude de produits, reste tout de même celle des légumes et céréales qui depuis toujours sont produites avec abondance dans le pays, autrefois appelé « Grenier de Rome » puis « Grenier de l'Europe »

De plus, le passé riche de l'Algérie a contribué à l'acheminement d'une abondance de mets originaire de différentes périodes et régions du monde. En effet, les conquêtes du territoire algérien ont été l'un des principaux facteurs d'échanges entre les différents peuples(berbères, arabes, turcs, juifs, andalous, français et espagnols).

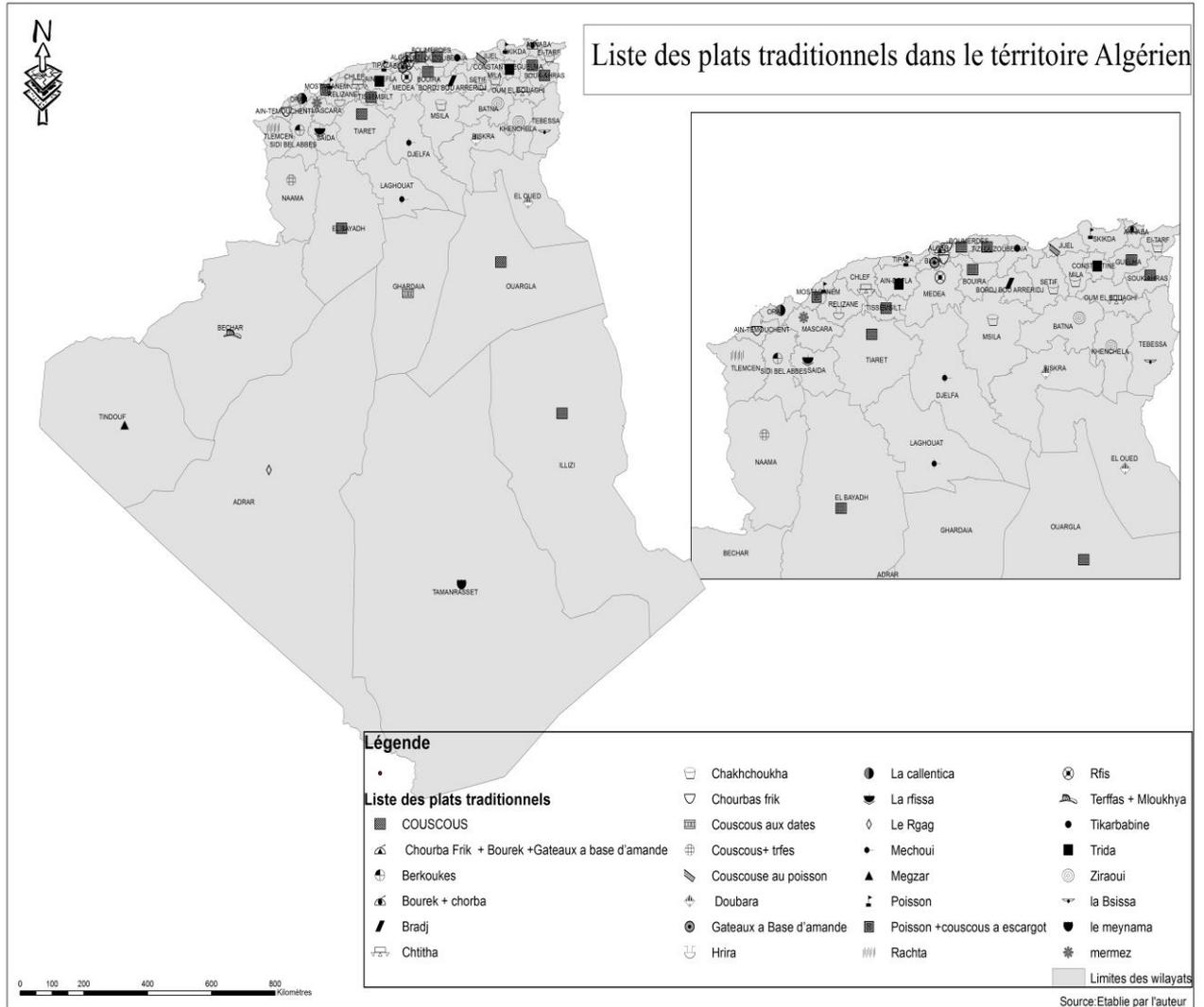
Parmi toutes les spécialités dont dispose l'Algérie, les plus fameuses sont le couscous, reconnu comme plat national, et aussi les pâtisseries traditionnelles qualifiées de « pâtisseries orientales » dans les pays occidentaux.

En tout point exquise, la cuisine algérienne bénéficie des raffinements de la cuisine arabe, berbère et ottomane ainsi que de quelques influences étrangères. Elle découle de ses origines nomades avec la présence de viande grillée (méchoui) de ses origines agricole avec la présence de céréales, légumes et fruits et aristocratique comme en témoignent le façonnage délicat de farcis, des feuilletés et des desserts. La cuisine algérienne est aussi reconnue pour sa grande variété de pains qui sont présents sur toutes les tables algériennes.

La saveur de l'ingrédient principal du plat est mise en valeur grâce aux sauces préparées à base d'épices comme le paprika, le ras el hanout, le curcumin, le cumin, la cannelle, le safran.

Herbes aromatiques, condiments et épices, sont utilisées avec parcimonie et grande originalité.

Fig 3 : Répartition géographique des plats traditionnel riches en Algérie



Source : établie par l'auteur

Compte tenu de sa situation géographique et de sa superficie, l'Algérie regroupe la plupart des spécialités maghrébines, auxquelles s'ajoutent des spécialités typiques, se déclinant en différentes saveurs en fonction des régions et de leurs traditions. L'huile d'olive est consommée en grande quantité en Kabylie.

En Algérie, il existe plus de 150 préparations de couscous. Ce plat de convivialité que tous partagent, s'il est présenté sans viande, est de plus gros calibre que celui avec une sauce à base de tomates ou légumes.

2-4 les restaurants classée en Algérie :

Les infrastructures dans le secteur de restauration reste insuffisant surtout les restaurants classée ou les prestataires on une démarche de développement durable (cuisine biologique, approvisionnement locaux)

Le déficit de prise en compte de cette problématique va devenir de plus en plus préjudiciable à l'image d'une destination pour les touristes internationaux. (**Tableau N°01**)

Tableau N°01 Liste des restaurants classés en Algérie par wilaya

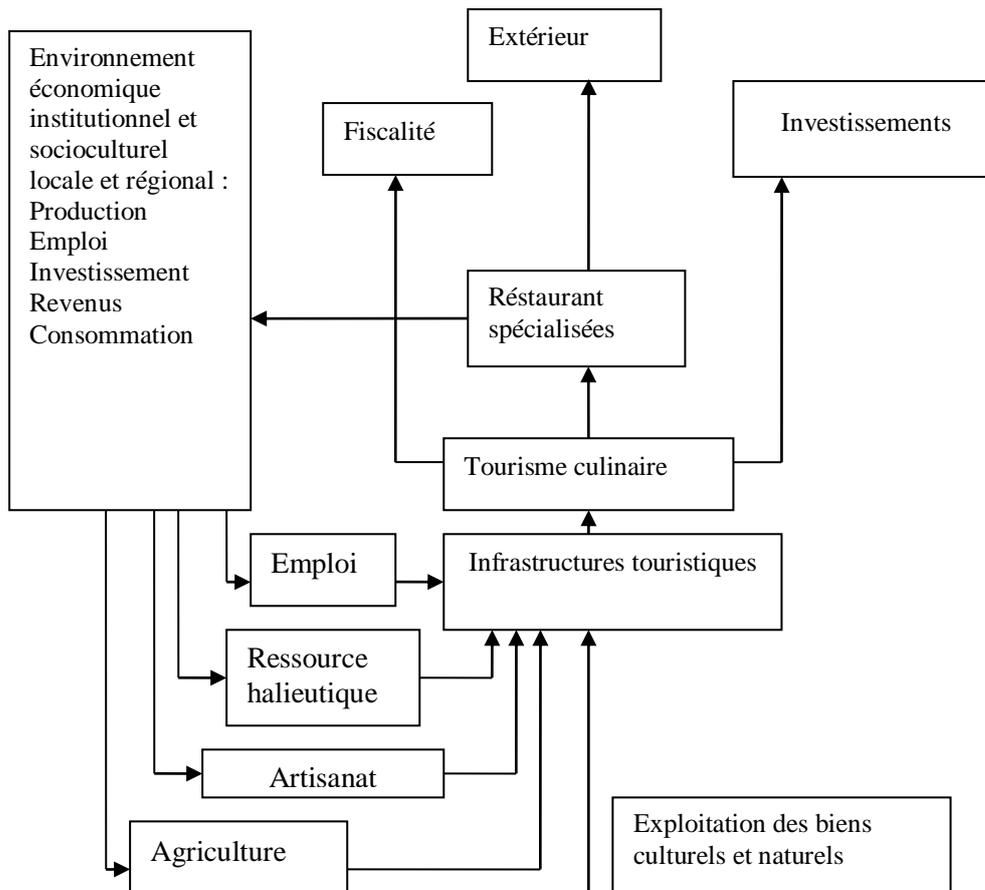
Wilaya	Nombres et noms d'établissements	Catégorie de classement
Bejaia	08 Restaurants, A, la corniche, le savory, la Séville, le Petit bateau, le Palmier, le Mignon, le Diplomate	2 étoiles
	03 Restaurants, le Berbère, Ramz, Azghar	1 étoile
Tiaret	Restaurant Tassili	2 étoiles
Tizi ouzou	06 Restaurants, Akfadou, l'Ambassade, Amraoua, Le Jardin Secret, Tafouth, La Casa	3 étoiles
	Restaurant Sindbad	2 étoiles
	Restaurant l'Université	1 étoile
Alger	06 Restaurants EL djenina, Le Bardo, KHEIMETNA, LE CEDRE, EL MOURABITUN, AUBERGE DU MOULIN,	4 étoiles
	14 Restaurants, DANA, ARZETT, LOUBNAN, BOSPHORE, YULMAZ, LE CENTENAIRE, BOIS DES CARS, La pagode, Carthage, Le gourbi, Le poker d'as, La grenouille, EL kheima, L'étalon	3 étoiles
	15 Restaurants Taverne mana, Le berry, Arc en ciel, Feu de braise, El radjah, palmier, bressane, El kenz, Normand, L'université, Régat, Feth el Andalous,	2 étoiles
	13 Restaurants, Cercle Nautique, CORSAIRE, SINDBAD, SIRENE, DES ESTIVANTS, LES DUNES, L'esplanade, Feu de bois, Carcoya, El meida, Central de l'agha, Ibn Ali, RAIS HAMIDOU	1 étoile
Skikda	- Restaurant la Coupole Roumaine	1 étoile
Annaba	Restaurant « Caravelle » « La Belle Plage » « Albatros »	3 étoiles
	Restaurant « Hassi Messaoud » Tassili, Rio, Bamako	1 étoile
Constantine	04 Restaurants, FLEURIE, LA PINERAIE, LES PLATANES, SARA	3 étoiles
ORAN	20 Restaurants, La Marquise, Table d'Hôte, Taverne Alsacienne, Mer Le Blanc, La Sirène, Le Galion, La Comète, Mauritanie, Front De Mer, Les Pyramides, Mon Village, Hoggar, Le ramier, Le Titanic, Saint Tropes, Sevilla, Matelot, El Faro, Le Petit Bar, Baalabak	3 étoiles
	08 Restaurants El Djazair, Timgad, Croissant d'Or, Bosphore, Murdjadjou, La Roue, Pergola, Miramar	2 étoiles

Source: service statistiques ministère du tourisme algérien février 2014

3-Impact du patrimoine gastronomique sur le développement du tourisme durable :

A partir d'un environnement naturel donné, le tourisme culinaire sollicite un grand nombre de branches économiques, qui participent à la création puis au fonctionnement des infrastructures et équipements touristiques. En plus, il contribue à donner naissance à un climat socioculturel plus favorable à l'introduction des facteurs de progrès, élargissent des échanges informels, propagation de l'information, etc.... (**Schéma N°01**)

Schéma N° 01 relation tourisme et gastronomie



Source : établie par l'auteur

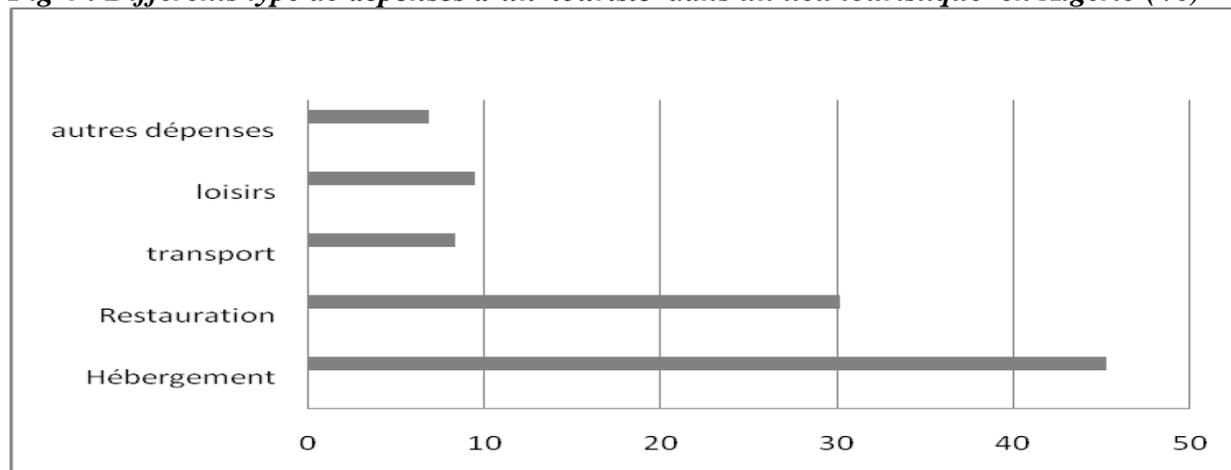
La consommation touristique est au centre de la mesure des impacts économiques du tourisme sur une économie. Maintenant, nous allons voir les impacts d'un visiteur sur l'économie au cours de ses activités touristiques nous avons mené une- enquête terrain dans une région hautement touristique une ville cotière JIJEL qui se situe au nord est de l'Algérie et nous avons choisie la période Août 2013 -

. Ces impacts vont être évalués principalement par son activité de consommation. En termes économiques, le visiteur fait partie d'une unité institutionnelle dont la fonction économique principale est la consommation, c'est-à-dire, l'acquisition de biens et services pour répondre à ses besoins.

Notre enquête s'attachera à décrire dans le détail les acquisitions et les dépenses qui doivent être prises en compte dans la consommation touristique.

Un point qu'il faut absolument souligner, c'est le fait que le visiteur se déplace, de sorte que son activité touristique s'exerce dans différents lieux: l'endroit où cette activité touristique s'exerce est un élément important car il détermine le lieu où l'impact économique va être perçu. Nous savons tous que la dépense associée à un voyage peut avoir lieu avant qu'il ne soit entrepris (achat des billets, des forfaits touristiques, de cadeaux, le cas échéant de l'équipement requis, vaccinations obligatoires), au cours du voyage (frais d'hébergements, transport local, restauration, achats variés) et même dans certains cas, après la fin du voyage. Nous devons analyser avec soin lesquelles de ces dépenses doivent être prises en compte dans la consommation touristique.

Fig 4 : Différents type de dépenses d'un touriste dans un lieu touristique en Algérie (%)



Source : enquête terrain Août 2013

L'enquête révèle que les secteurs comme le transport, le commerce, le loisir ne bénéficient pas de l'activité touristique, les dépenses des touristes sont concentrées dans le seul secteur de l'hébergement 40 % – restauration 30% .

L'un des effets les plus attendus du développement touristique est, la création d'emplois pour les populations locales. Dans le cas présent, les structures et l'environnement favorables à un tourisme d'apport demeurant quasi inexistantes chose qui nuit à l'impact socioéconomique du tourisme culinaire .

Conclusion :

Des développements précédents, il ressort que, au regard de ses caractéristiques, le tourisme culinaire en Algérie peut être valorisé au profit des économies et des populations locales..

L'Algérie peut appuyer sa mise en tourisme non seulement sur le riche patrimoine culturel et historique mais aussi sur de nombreuses fêtes nationales et locales traditionnelles riches et variées (waâdas, mawassim, kaadat, Sbiba, Tafsit, Sboue, fêtes du mouton, du burnous, du cheval, des olives, des cerises,...). L'effort doit porter une mise en scène à grande échelle et faire de l'événement restreint un événement de grande portée tant au plan de la thématique qu'au plan de l'image, L'Algérie est sous-équipée au regard de la demande potentielle, qu'elle soit nationale (nationaux résidents et Algériens non résidents) ou internationale (étrangers d'origines diverses).

Les fêtes gastronomique reste un événement qui assure une veille permanente, un marquage « immortalisation » dans la mémoire du visiteur.

Ces fêtes sont également des supports possibles à la valorisation d'un tourisme culturel et culturel ou de mémoire et porteurs d'image positive générant des flux touristiques, des centres d'intérêt et d'attractivité authentiques.

Chose qui va permettre à l'Algérie de promouvoir une économie alternative et de substitution aux hydrocarbures.

L'économie touristique entretient un rapport étroit avec le territoire, lieu d'expression de l'histoire et de la diversité culturelle.

Ce sont les éléments constitutifs du patrimoine territorial (humain, naturel, climatique, historique, etc...) qui fondent son image, son attractivité, son positionnement et sa production. C'est sur le territoire que le touriste se déplace, produit et consomme. Ce sont les acteurs du territoire dans leur multiplicité et leur diversité (publics, privés, associations, etc.) qui contribuent à la production touristique.

En face de la mission prioritairement affectée au tourisme, en particulier dans les zones économiquement fragiles, qui consiste à créer des emplois, à accroître les flux financiers, à maintenir ou créer des services il y a la stratégie de développement durable qui intègre la préoccupation d'un souci de préservation, de réanimation du patrimoine historique et culturel.

De façon générale, les stratégies de tourisme durable sont celles qui respectent les diversités culturelles, protègent le patrimoine et contribuent au développement locale .

Bibliographie :

Ouvrage :

CHESNEL M , 2001 .Le tourisme culturel de type urbain, aménagement et stratégies de mise en valeur. L'HARMATTAN, Paris.

COTE M, (1996) .L'Algérie, Paris, ARMOND COLIN

HORNER J. M.(1997).Géographie de l'industrie touristique.Paris, édition Ellipses,

LANQUAR R & LANQUAR M (1994), Sociologie du tourisme et des voyages, collection

QUE SAIS – JE ?, PUF, Paris

Long L. M.(2004), Culinary tourism, University press kentucky USA.

Lozato Giotart J-P et Balfet M (2003) , Management du tourisme ,Pearson EducationFrance, Paris.

GAZE G. (1996), Le Tourisme Urbain, QUE SAIS JE ? France.

Stock .M,(2003) ,le tourisme acteurs ,lieux et enjeux ,BELIN Paris .

EQUIPE MIT, tourisme 03 la révolution durable, mobilité, itinéraires ,tourisme (2011)BELIN Paris .

Articles et documents :

HADJIEDJ. A. Avril 2008 « le tourisme une des alternatives économiques de l'après pétrole essai d'analyse du cas algérien » actes du colloque international sur le tourisme, secteur de l'économie de substitution et de développement durable » Alger.

PAP/CAR : directives pour l'évaluation de la capacité d'accueil en matière du tourisme dans les régions littorales méditerranéennes, centre d'activités régionales pour le programme d'actions prioritaires 1997.

Shéma national d'aménagement touritique SDAT 2025 , Ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement .